

Menus

Semaine du 7 septembre au 11 septembre 2026



Lundi

Pâté en croute
14,6,1,4

Roti de dinde
6,13,4,2,

Pomme fondante 2,

Yaourt vanille
bio 2,

Banane

Mardi

Végétarien

Tomates en
salade 14,6,

Omelette
2,1

Riz au petit pois 2

Rondelé Bio 2,

Compote

Mercredi

Salade de
pomme de terre

14,6,
 Roti de porc
13,6,2,4,

Chou fleur 2

Herbleu 2

Fruit

Jeudi

Carottes râpées
14,6,

Sauté de veau
13,6,2,4,

macaroni 2,4,1

Fromage blanc 2

Fruit

Vendredi

Cèleri rémoulade
6,14,1

Poisson
Bordelaise
13,6,2,4,3,7,11

Courgette 2,

Cantal 2,

Tarte abricot
5,2,4,1



CUISINÉ PAR
NOS CHEFS



LOCAL



BIO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

⇒ Bon appétit ⇒

Liste des 14 allergènes alimentaires :

- | | | | |
|--------------------|-------------------|-------------|--------------|
| 1. Oeuf | 5. Fruits à coque | 9. Sésames | 13. Céleri |
| 2. Lait | 6. Sulfites | 10. Lupin | 14. Moutarde |
| 3. Mollusques | 7. Crustacés | 11. Poisson | |
| 4. Céréales gluten | 8. Arachides | 12. Soja | |

Liste des substituts pour les « sans viandes » :

Oeuf dur, omelette, boulette végétale, steak végétal, nuggets végétaux, légumineuse, steak fromager, quenelle nature.

SIVU (Syndicat Intercommunal à Vocation Unique)

Cuisine centrale mutualisée

26 avenue Jean Moulin, 63540 Romagnat